



RURALIA

HELSINGIN YLIOPISTO
RURALIA-INSTITUUTTI
1 • 2011

Pääkirjoitus

Nyt on luomun aika!

Luonnonmukainen maa- ja elintarviketalous – luomu – on nyt yleisen kiinnostuksen kohteena. Jorma Ollilan johtama maabrändivaltuuskunta esitti marraskuun lopussa, että Suomen maataloustuotannosta tulisi vuonna 2030 olla puolet luomua. Lisäksi valtuuskunta esitti, että maamme luomutuotuksen ja -koulutuksen vahvistamiseksi ja lisäämiseksi tulisi perustaa Luomuinstituutti. Tämä tehtävä annettiin Helsingin yliopistolle ja Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskukselle.

Tehtyihin ehdotuksiin on reagoitu varsin nopealla aikataululla. Helsingin yliopisto ja MTT asettivat tammikuussa työryhmän luomutuotannon ja kestävä elintarviketalouden tutkimuksen kehittämiseksi. Työryhmän on määrä saada työnsä valmiiksi kesäkuun loppuun mennessä. Myös Mikkelin kaupunki on toiminnut instituutiasiaissa ripeästi. Se käynnisti valmisteluhankkeen Luomuinstituutin perustamiseksi Mikkeliin ja kutsui selvityshenkilöksi TKT, KTT Tarja Cronbergin maaliskuussa. Valmisteluhanke täsmentää Luomuinstituutin tehtävän, laatii ehdotuksen instituutin organisoitumisen ja rahoitusmallista sekä tuottaa toimintasuunnitelman lähivuosille. Mikkelin kaupungin lisäksi hanketta ohjaavat seudun kunnat,

Etelä-Savon maakuntaliitto, Etelä-Savon ELY -keskus, Helsingin yliopisto ja MTT. Valmisteluhankkeen määräaika on syyskuun 2011 loppu.

Muutenkin luomu on muuttunut kiinnostavaksi. Maaliskuun 22. päivänä syntyi uusi luomutoimija, kun kaupan keskusliikkeet, luomutuottajat ja -jalostajat sekä näitä lähellä olevat asiantuntijaorganisaatiot perustivat Pro Luomu ry:n. Yhdistyksen tehtävänä on edistää luomualan tavoitteellista kehitystä ja kasvua Suomessa edesauttamalla luomutuotteiden kysynnän ja tarjonnan kohtaamista sekä tunnistamalla ja ratkomalla ketjun keskeisiä ongelmia. Luomutuotteiden menekin edistäminen on ruokaketjun kaikkien toimijoiden yhteinen etu. Myönteistä kehitystä saadaan parhaiten aikaan ketjun kaikkien toimijoiden yhteistyöllä.

Maaliskuun lopulla järjestettiin valtakunnalliset Luomupäivät Espoon Hannasaareissa. Luomukiinnostuksen kasvua kuvaavaa oli, että luomupäivillä oli yli 200 osanottajaa kuulemassa luomun ajankohdaisi asioita ja saamassa tietoa luomun kulkutuskysyntärendeistä. Kulutuskysyntä on kasvussa ja kaupan edustajat ennakoivat merkittävää siirtymää luomutuotteisiin lähivuosina.

Ruralia-instituutti on yliopistollinen luomutoimija. Yli 20 vuotta olemme tehneet luomutuotuksesta, tuottaneet luomualan täydennyskoulutusta, avointa yliopistopetusta ja julkaisuja luomusta. Lisäksi olemme tehneet yhdessä koti- ja ulkomaisen kumppaneiden ja luomutuottajien ja -jalostajien kanssa tutkimukseen pohjavia kehittämishankkeita. Olemme myös tuottaneet yliopistollista perusopetusta ja tuotamme ja päivitämme luomu.fi-sivustoa ja -tietokantaa. Tämän lehden numerossa esittelemme Ruralian monipuolista luomusaamista.

Luonnonmukainen maa- elintarviketalous on vaativa tuotantotapa, mutta mahdollisuus suomalaiselle maaseudulle ja sen elinkeinotoiminnalle. Luomun kehittäminen edellyttää jatkuvaa tieteellistä tutkimusta ja tutkimustiedon siirtoa elintarvikeketjun kaikkiin osiin: viljelijöille, jalostajille, kaupalle ja kuluttajille. Ruralia-instituutti on mielellään mukana tässä vaativassa työssä!

Mikkelissä kesäajan alkaessa

Pirjo Siiskonen,
professori,
instituutin varajohtaja

Tässä lehdessä:

**Luomu-
yrittäjänä
Kauhajoella**



**Juva
luomu-
kuntana**



Pääkirjoitus Nyt on luomun aika	2
Minna Mikkola väitteli tohtoriksi kestävästä ruokajärjestelmästä	3
Pitkäjänteistä työtä luomun edistämiseksi	4
Luomun uranuurtaja Ruraliassa: Jukka Rajala	5
Monet syyt painavat luomutuotteen valinnassa	6
Luomuyrittäjä lämmittää seuraavan sukupolven mieltä	8
Luonnonmukaisuus ja paikallisuus ruoka- palveluissa ja elintarvikkeissa	9
Luomu- ja lähiruokaa ammattikeittiöihin	9
Etelä-Savossa elintarviketoimijat hyvin verkottuneita	10
Tutkimuskohteena elintarvikkeiden kokonaislaatu	12
Luomu kirkastuu kun kuluttajien kysymyksiin vastataan	13
Luomupäivillä pohdittiin yhteistyön mahdollisuuksia	14
Luomu.fi uudistui	14
Luomun hyödyt tunnistetaan, mutta rahoituksen ja uskon puute vaivaa	15
Ruralian luomuasiantuntijat	16
Ruralian luomujulkaisuja	18
Rucolassa opitaan sosiaalisen median avulla	18
Pro Luomu ry perustettiin	18
Kummiprofessori aloitti Ruraliassa	19
Innovaatioympäristöjen asiantuntijoita koulutetaan	19
Nimityksiä	19

Kuva Anne Hytönen

Minna Mikkola väitteli tohtoriksi

Ruralia-instituutin tutkijan, MMM Minna Mikkolan väitöstilaisuus pidettiin Helsingin yliopistossa 8.4.2011. Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteelliseen tiedekuntaan tehty väitöskirja käsittelee ruokajärjestelmän toimijoiden välisen sosiaalisen vuorovaikutuksen suhdetta kestävyYTEEN.



Mikkolan väitöstutkimuksessa etsittiin ruokajärjestelmän toimijoiden suuntautumista kestävyYTEEN. Tarjontaketjuun sisältyvää sosiaalista vuorovaikutusta tutkittiin alkutuotannossa ja julkisessa kulutuksessa. Jos nämä kaksi 'ruokaketjun päätä' lähentyisivät toisiaan, markkinajärjestelmän dynamiikka mahdollistaisi kestävä kasvun kulutuskysynnän mukaisesti.

Tutkimuksessa havaittiin, että viljelijöiden sosiaalinen taidokkuus myötävaikuttii tarjontaketjun koordinaatioon, joka toteutui paikallisesti rakentuneen verkoston kautta. Se perustui paikallisten viljelijöiden yhteiseen elämänhistoriaan, keskinäiseen harkitsevaan luottamukseen, yhteisen ajan viettämiseen ja keskusteluyhteyden rakentamiseen. Nämä mahdollistivat jatkuvan oppimisen, työn ja pääomien sijoittamisen sekä toiminnan suunnittelun ja jatkuvan kasvun avoimessa verkostossa.

Ruokapalveluhenkilöstöä tarkasteltiin ammatillisen kestävyysidentiteetin näkökulmasta kestävä ruokajärjestelmän voimavarana. Kestävyysidentiteetti rakentui myönteiseksi,

mikäli organisaatio tuki lähi-, luomu- ja kotimaisen ruoan hankintaa, ketjujen ja oman organisaation toimijoiden kanssa tehtiin ympäristöyhteistyötä ja hankintakriteerit nimettiin kestävä kehityksen mukaan. Kestävyysidentiteetti aiheutti huolta, kun organisaation ja ketjujen tuki puuttui. Epävarmuus kriteereistä huolestutti hankkijoita, hankinnat olivat erittäin raskaasti kilpailutettuja ja kestävyYTEä kuvaavat ketjutasoiset tiedot olivat hyvin puutteellisia. Tässä tutkimuksessa ruokaketjujen ulkopuoliset toimijat vahvistivat tulosten paikkansapitävyyden.

Alkutuotannon ja julkisen kulutuksen keskinäiseen kohtaamiseen kestävä ruokajärjestelmän suuntaisesti on olemassa edellytyksiä jo nyt. Tutkimuksen mukaan kestävä ruokajärjestelmää voidaan parhaiten edistää sellaisessa tutkimusyhteistyössä, joka mahdollistaa ruokaketjun eri toimintaympäristöjen elinkaarien ja sosio-ekonomisten vaikutusten määrittämisen, niistä neuvottelemisen ja parannusten tekemisen.

Minna Mikkola: **Social dynamics for sustainable food systems. Actors' orientations towards sustainability in primary production and public consumption.** Publications 21. 110 p. 2011

Väitöskirja on luettavissa pdf-muodossa Ruralia-instituutin www-sivuilta osoitteesta <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Publications21.pdf>

RURALIA 1 | 2011

Ruralia on Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin lehti, joka ilmestyy kaksi kertaa vuodessa.

Julkaisija
Helsingin yliopisto
Ruralia-instituutti

www.helsinki.fi/ruralia
etunimi.sukunimi@helsinki.fi

Päätoimittaja
Pirjo Siiskonen

Toimitusneuvosto
Pirjo Siiskonen
Sami Kurki
Anne Hytönen
Pasi Komulainen
Jaana Huhtala

ISSN
1796-4857 (Painettu)
1796-4865 (Verkojulkaisu)

Tilausasiat
ruralia-tiedotus@helsinki.fi
tai 050 539 8523

Graafinen ilme
Mainoscraft Oy ja
Jaana Huhtala

Taitto
Jaana Huhtala

Painopaikka
I-print Oy, Seinäjoki

Kannen kuva
Antero Teittinen

Helinä ja Timo Juurisen perheen välipalapöydässä omassa pihassa kasvatetut yrtit antavat makua itse tehtyyn yrttipannariin ja teehen. Kotitekoiset herkut maistuvat myös työtille, Helmille (vas.) ja Taimille.



Pitkäjänteistä työtä luomun edistämiseksi

Ruralia-instituutissa on tehty määrätietoista yliopistollista luomun kehittämistyötä jo yli 20 vuotta.

- Tämä on helppo todeta, kun tarkastelee vuosien aikana toteutettuja luomuhankkeita, -koulutuksia ja -julkaisuja, vahvistaa professori **Pirjo Siiskonen** Ruralian Mikkelin yksiköstä.

Tutkimustieto työn kivijalkana

Ruraliassa on toteutettu vuosien varrella yli 60 luomualan tutkimus- tai kehittämishanketta.

- Olemme tutkineet muun muassa luomun työtekniikkaa, luonnon monimuotoisuutta ja eri tuotantomenetelmien, esimerkiksi luomuvihannestuotannon kehittämistä, valottaa Siiskonen.

1990-luvun puolessavälissä alkoi kotieläintutkimuksen kausi. Erityisen huomion kohteena oli kotieläinten luonnonmukainen terveydenhoito ja hyvinvointi.

- Merkittävää oli myös luomuprofessorin saaminen Ruralia-instituuttiin vuosiksi 2004–2007, painottaa Siiskonen.

Muita painoaloja luonnonmukaisen tuotannon tutkimuksessa ovat olleet vihannes-tuotanto ja elintarvikeketjun eri osat.

- Elintarviketalouden tutkimusta ja kehittämistä vahvisti vuonna 2000 perustettu Ekoneum ry, kertoo Siiskonen.

Ekoneumin puitteissa on laadittu elintarviketalouden kehittämis- ja tutkimusohjelma, ja nyt rekrytoidaan elintarvikealan tutkimusjohtajaa, jolta toivotaan erityisesti luomuelintarvikkeisiin liittyvää osaamista.



- Ruralia-instituutti on luotettu yhteistyökumppani myös kansainvälisissä puiteohjelmahankkeissa, toteaa Siiskonen.

Luomukoulutuksen pioneeri

Vuonna 1991 Ruralia-instituutissa toteutettiin ensimmäinen Luonnonmukaisen maatalouden täydennyskoulutusohjelma **Jukka Rajalan** johdolla.

- Siitä lähtien meillä on toteutettu pitkiä kursseja ja koulutusohjelmia, lyhytkursseja ja avointa yliopisto-opetusta, kertoo Siiskonen.

Instituutin avoimen yliopiston luonnonmukaisen maatalouden opetus palkittiin vuonna 1997. Vuonna 2001 alkoi yliopistollinen perusopetus maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa Ruralian tuottaman Luonnonmukaisen maa- ja elintarviketalouden Eco Studies -opetusohjelman myötä.

Luomutietoa levitetään entistä enemmän verkon kautta. Tästä on hyvänä esimerkinä vuonna 2004 perustettu www.luomu.fi



-verkkopalvelu sekä Luomutietoa uudella toimintamallilla -hanke.

Julkaisutuotanto toiminnan tukena

Koulutukseen on oleellisesti liittynyt vahva julkaisutuotanto.

- Luomuun liittyviä julkaisuja, raportteja ja oppimateriaaleja on julkaistu komeat 59 kpl, listaa Siiskonen.

- Luku sisältää vielä tietokortti- ja kalvosarjoja, jotka jo itsessään sisältävät useita kymmeniä yksittäisiä tuotoksia, Siiskonen huomauttaa.

Julkaisutuotannon merkkipaaluja on eittämättä Jukka Rajalan kirjoittama, vuonna 1995 ilmestynyt maamme ensimmäinen luomualan oppikirja, Luonnonmukainen maatalous. Oppikirjasta otettiin uusintapainokset vuosina 2004 ja 2006.

Vahvuutena verkostot

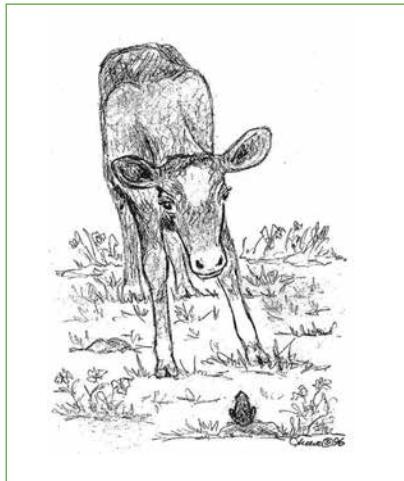
Ruralian erityisvahvuuksia luomussa on vahva yritys-yhteistyö. Vuosien varrella on jalostettu tutkimustietoa käytännön soveltuksiksi luomualan yrittäjille.

- Meillä on myös hyvät kansainväliset luomualan yliopisto-, tutkimuslaitos- ja tutkijaverkostot, muistuttaa Siiskonen.

- Ruralian vahvuutena on osaava ja asiantunteva henkilöstö yhteistyökumppaneiden, painottaa Siiskonen.

Lue lisää Ruralian luomutoiminnasta:

www.helsinki.fi/ruralia/luomu/index.htm



Teksti ja kuva Anne Hytönen

Luomun uranuurtaja Ruraliassa: Jukka Rajala

Ruralia-instituutin erikoissuunnittelija **Jukka Rajala** on tehnyt pitkän uran luomun saralla. Ensimmäinen pitkä luomukurssi käynnistyi tammikuussa 1991.

- Aloitus oli jännittävä, sillä odotimme rahoituspäätöstä viimeiseen asti, Rajala muistelee.

- Rahoituspäätös tehtiin samana päivänä, kun kurssin piti alkaa. Kurssin alkamista siirrettiin sitten päivällä.

Ensimmäisen kurssin suunnittelua väritti postin tarjoama mahdollisuus kokeilla videoluentoja, jotka olivat tuolloin uusinta uutta.

- Mikkelissä oli yksi kurssitila, josta oli videoyhteys maailmalle. Järjestelmä oli hyvin kankea verrattuna nykytekniikkaan, Rajala kertoo.

Kurssilla toteutettiin yksi videoluento: professori **Boehncke** piti kurssilaisille kahden tunnin etäluennon Saksasta.

Oppimateriaalituotanto käyntiin

Ensimmäisillä kursseilla aloitettiin miltei tyhjistä; kurssirunkoja tai oppimateriaaleja ei ollut.

- Tukena oli hyvä suunnitteluryhmä, jonka luovuudella ja yhteisideoinnilla päästiin hyvin eteenpäin, kehuu Rajala.

- Oppimateriaalituotantokin saatiin pikavauhtia käyntiin, naurahtaa Rajala ja viittaa aikaan, jolloin jutun kirjoittaja toimi hänen apunaan ”Suomen ensimmäisenä luomusihteerinä”.

Piirtoheitinkalvoja ja monisteita tehtiin Apple MacIntoshin ”kottaraispöntöllä” urakalla.

Tietotekniikka avuksi opetukseen

Merkittävä tekninen edistysaskel kurssitoiminnassa oli sähköpostin käyttöönotto.

- Aloimme kokeilla sähköpostin käyttöä yhteydenpidon välineenä syksyllä 1992.

- Sähköpostin käyttö oli niin uutta, että vain kolmasosa kurssilaisista pystyi käyttämään sähköpostia riittävän sujuvasti.

Myös Excel-pohjaisten laskelmien kuten ravinnetaselaskelman käyttöönotto toi haasteita.

- Käyttö ei aluksi ollut ongelmatonta, mutta Excel tarjosi uusia mahdollisuuksia havainnollistaa koulutuksen eri osa-alueita, Rajala tähdentää.

Verkko-opetuksen valtakausi

Luomukoulutuksessa on siirrytty hyödyntämään verkon mahdollisuuksia: verkkoluentoja, opetusympäristöjä ja sosiaalisen median välineitä. Opetuksesta on tullut paikasta riippumatonta.

- Me kurssin vetäjät voimme olla Mikkelissä, kurssin opettaja vaikkapa Lapissa ja kurssilaiset hajallaan ympäri Suomea, toteaa Rajala.

Viljelijöitä voidaan uuden tekniikan ansiosta hyödyntää aikaisempaa joustavammin opettajina, kun aikaa vievää matkustamista ei tarvita.

- Ennen viljelijät luennoivat vain lähistöllä olevalla kurssilla, mutta nyt voimme saada viljelijäpuheenvuoroja ympäri Suomen.

Oman lisänsä opetukseen tuo Luomutietoa uudella toimintamallilla -hankkeen tuottamat toimintamallit ja oppimateriaalit verkossa. Esimerkiksi viljelijäpuheenvuorot on nyt katsottavissa verkkotallenteina silloin, kun se kurssilaiselle sopii.

Yhdessä, ei yksin

Jukka Rajala muistuttaa, että mitään kehittämistyötä ei voi tehdä yksin. Jo ensimmäisestä kurssista lähtien tärkeitä yhteistyökumppaneita ovat olleet työkaverit, luomututkijat, muut asiantuntijat ja erityisesti luomuviljelijät.

- Nämä käytännön osaamisen asiantuntijat ovat lähes korvaamattomia opettajina.



Jukka Rajala tunnetaan arvostettuna luomuasiantuntijana koko maassa.

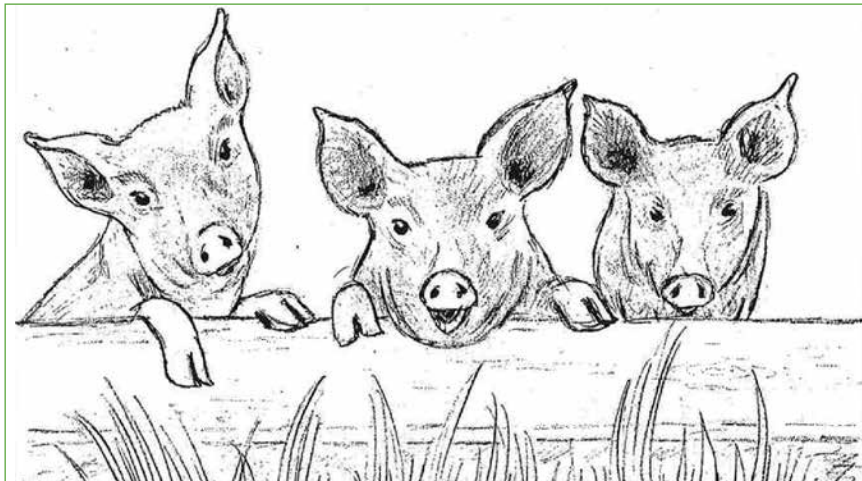
Luomun asema on Rajalan mukaan vahvistumassa koko ajan, ja nyt on alkanut varsinainen nousukausi.

- Töitä riittäneekin niin koulutus- kuin tiedonvälitysrintamalla.

Haastattelun aikana huomaa, että näiden vuosien aikana jotakin on säilynyt ennallaan. Se on Jukka Rajalan ehtymätön halu välittää luomutietoa kaikille kiinnostuneille.

Jukka Rajala

- erikoissuunnittelija, agronomi (kasvinviljely)
- Ruralia-instituutissa vuodesta 1990
- toiminut aikaisemmin mm. luomuneuvojana
- erityisosaamisalana luonnonmukainen maatalous
- käytännön luomuviljelijä



Teksti **Sirpa Piskonen** | Kuvat **Antero Teittinen**

Monet syyt painavat luomutuotteen valinnassa



Juurisen perhe Mikkelin Otavassa valitsee luomu- tai lähiruokaa mielellään. Valintojen puolesta puhuvat monet syyt, mutta tärkeimpiä kuitenkin ovat kestävä kehitys ja terveellisyys. Tosin joidenkin tuotteiden kohdalla maku on luomutuotteessa niin ratkaisevasti parempi, ettei tavanomainen enää maistukaan.

Helinä ja Timo Juurisen perheessä ei ruoasta – ei myöskään luomusta – ole koskaan tehty liian suurta numeroa. Ruoka hankitaan lähikaupasta, valmistetaan perusraaka-aineista itse kotona ja nautitaan yhdessä lasten **Helmin** (6 v) ja **Taimin** (4 v) kanssa. Suuremmista ongelmista on mahdollista toteuttaa perheen ruokahuolto suurelta osin luomuna ja valita pöytään myös hyviä lähituotteita.

Luomun ja lähiruokan käytölle Juurisen perheessä on kestävä kehityksen lisäksi monia muitakin perusteluja. Kun perheessä on kaksi pientä lasta, ennen kaikkea ruoan terveellisyys tuntuu tärkeältä.

-Lisäaineasiat huolestuttavat ja myös maatalouden kestävyys. Lehmien lääkkinnästä maitoon jäävät jäämät mietityttävät myös. Luomussa näitä kaikkia asioita valvotaan ja luotamme luomutuotteiden puhtauteen, Helinä Juurinen pohtii ja jatkaa, että toisaalta myös eläinten hyvä kohtelu on yksi tärkeä puoli luomun valinnassa.

Makua ja kasvun ihmeitä

Helinä Juurinen muistaa jo lapsuudesta, miten hänen kotonaan puhuttiin ja toteutettiin luomun periaatteita. Silloin asiasta tosin käytettiin nimitystä biodynaaminen viljely. Juuristen puutarhassakin harrastetaan pienimuotoisesti yrttien, pinaatin, persiljan ja kasvien kasvatusta.

-Kasvun seuraaminen on kivaa ja tykkäämme, että tytöillekin tekee hyvää nähdä, mistä ruoka oikein tulee, Juuriset toteavat. Helmillä ja Taimilla on kummallakin oma kasvulava, johon he valitsevat mieleisensä kasvit ja kukat ja sitten hoitavat niitä kesän mittaan taitojensa mukaan. Yrttejä säilötään talven varalle ja niistä tehdään myös teetä.

Vanhemmat toivovat, että Taimi ja Helmi oppivan kodin esimerkin kautta arvostamaan hyvää lähellä tuotettua ruokaa ja myös ymmärtämään sen, mistä se tulee.



Omat tuotteet riittävätkin yleensä pitkälle kevääseen.

-Perunaakin kasvatamme vähän, mutta juurekset ja kasvikset ovat lähinnä vain kesän aikana syötäväksi. Niidenkään suhteen emme ota paineita, jos satoa ei jonain kesänä paljon tulekaan, Timo Juurinen huomauttaa. Kesäisin Juurisilla on ollut myös muutama kana munimassa omia luomumunia. Helinä Juurinen kertoo selvittäneensä, että alle kuuden kanan pitäminen on mahdollista kenelle tahansa ja ilman mitään lupia myös taajama-alueella.

-Kananmunat on yksi niistä tuotteista, joissa maku luomuna ja tavanomaisena eroaa selvästi toisistaan. Omien kanojemme munat ja kaupan luomumunat ovat niin paljon parempia, että muut eivät enää meille maistukaan. Toinen tuote, jossa luomu on paljon tavanomaista maukkaampaa, ovat tomaatit.

Luomun hinta ei hirvitä

Vaikka Juuriset käyttävät luomutuotteita ruokalasku ei kohoa keskiarvoa suuremmaksi. Perheessä ostetaan, mitä kulloinkin tarvitaan ja lähikaupoissa on tarjolla.

-Uskaltaisinkin kuitenkin sanoa, että meillä menee 4-henkisenä perheenä keskimääräistä vähemmän rahaa ruokaan, koska ostamme hyvin paljon ihan perusraaka-aineita ja valmistamme ruoan yleensä alusta alkaen itse. Käytämme enimmäkseen ihan tavallisia luomutuotteita ja harvemmin erikoisuuksia. Juuriset hyödyntävät myös tuttavilta saadut omenat ja muut kauden tuotteet. He myös marjastavat jonkin verran ja lähipiiriin kuuluu innokkaita kalamiehiä ja metsästäjiä, jolloin järvikalaa ja hirvenlihaakin eksyy ruokapöytään.

-Syömme paljon kasviksia ja puuroja ja joskus, jos sattuu olemaan vaikka luomumaitoa tarjouskassa, innostumme tekemään siitä kotijuustoa, Helinä Juurinen kertoo.

Lähituotteet kuuluvat myös olennaisesti Otavassa asuvan perheen ruokapöytään, koska kivenheiton päässä sijaitsee otavalaisen leipomon myymälä. Haapasen leipomon ruisleipä on leivottu Otavassa Otavan koulutilan rukiista. Koulutilaltakin voi ostaa monenlaisia tuotteita.

-Paikallinen työllistäminen on myös tärkeää ja onhan se kiva ajatella, että ruokien takaa löytyy tuttuja ihmisiä, Juuriset perustelevat.

Enemmän arvostusta, vähemmän tuhlausta

Juurisen perheessä kauhistellaan, miten suuria määriä kotitalouksissa menee ruokaa roskiin. Heillä ruokaa arvostetaan ja kaikki tähteetkin pyritään käyttämään hyödyksi. Jos ei muuten, niin kesäkanat syövät loput.

-Autottomalla elämälläkin on tähän tietysti oma vaikutuksensa. Emme käy marketeissa hamstraamassa ruokaa suuria määriä kerralla, vaan lähikaupasta haetaan ihan vaan pariksi päiväksi kerrallaan.

Italian matkallaan Juuriset tekivät mielenkiintoisia huomioita ruoasta.

-Italialaiset olivat todella ylpeitä omasta paikallisesta ruoastaan ja erikoisuuksistaan. Siellä ihmetytti myös se, miten pienissä pakkauksissa ruokatarvikkeita myytiin. Nakkejakin löytyi kahden kappaleen paketeissa. Meillä toivoisin erityisesti, että kotimaisia juureksia, kuten lanttuja ja punajuuria, myytäisiin irtotavarana, kuten vaikkapa eksoottisia bataatteja. Monellakaan ei ole tarvetta ostaa niitä kilokaupalla ja sitten ne jäävätkin kokonaan ostamatta, Helinä Juurinen toteaa.



Marko Väljä ei ole katunut luomuyrittäjäksi lähtemistä, vaan se on tuntunut hänestä oikealta ratkaisulta.

Luomuyrittäjä lämmittää seuraavan sukupolven mieltä

Väljän tilalla luomukarjalla on tilaa liikkua

Kauhajoella luomutilaa perheensä kanssa pyörittävä **Marko Väljä** ei vuonna 1998 aloittanut luomun parissa pelkästään oman kiinnostuksen takia. Väljällä todettiin tuoloin torjunta-aineallergia, joten tavallisen viljelyn parissa ei voinut enää jatkaa.

-Tutustuin luomuun ja se tuntui mielenkiintoiselta ja haastavalta, kun kaikki myrkytykset ja lannoitukset piti jättää pois, Väljä kertoo.

Väljä tutustui luomuasioihin asiantuntijoiden ja omien viljelytekniisten kokeilujen avulla. Väljä päätti keskittyä luomumaidon ja luomunaudanlihan tuotantoon. Nyt tilalla on reilut 200 päättä, joista 55 on lypsylehmiä. Valion maitoauto hakee joka toinen päivä luomumaitoa Väljän tilalta ja se päättyy Riihimäellä purkkeihin. Liha puolestaan menee Atrialle.

-Luomueläimillä pitää olla luomustatus eli niitä ei voi ostaa tuosta vain, Väljä muistuttaa.

Luomutilalla eläimet ovat paljon ulkona ja saavat laiduntaa vapaammin. Sonnikaan ei



tunne itseään uhatuksi, kun sitä ei alisteta. Väljä on huomannut, että luomueläimet ovat jonkin verran pitkäikäisempiä. Karjalla on myös tilaa liikkua, sillä Väljältä löytyy vuokramaat mukaan lukien 170 hehtaaria maata.

-Pystymme takaamaan eläimille rehut, jotka ovat siis täysin luomua, hän sanoo.

Eläimien hyvinvoinnin lisäksi Väljä on huomannut muitakin positiivisia tekijöitä luomutuotannossa. Työmäärä helpottuu osittain, kun apulannoituksia, ruiskutuksia ja myrkytyksiä ei tehdä. Siemenistä aiheutuvat kustannukset ovat toki hieman suurempia.

-Lisäksi tämä on seuraaville sukupolville terveellistä ja kestävää toimintaa, hän peilaa tulevaisuuteen.

Luomutilan täytyy täyttää tarkat laatu-kriteerit, joita seurataan muun muassa vuosittaisilla tarkastuksilla.

-Sanktiot ovat todella kovat, jos asioita ei tehdä määräysten mukaisesti.

Luomu alueellisesti keskittynyttä

Väljä toivoisi, että luomun tuotantoa tuetaisiin enemmän. Se voisi innostaa luomuun siirtymistä harkitsevia tekoihin. Luomulle kun olisi kysyntää, mutta tarjontaa selvästi vähemmän.

-Nyt luomutuotanto on hyvin keskittynyttä Suomessa. On alueita, joissa peltopinta-alasta lähes puolet on jo luomua, Väljä tietää.

Väljä myös opiskelee luomuasioita työnsä ohessa. Hän on mukana Ruralia-instituutin LuomuTietoverkon koulutuksissa.

-On hienoa nähdä ja kuulla muita viljelijöitä, saman alan porukkaa ympäri Suomea.

Kurssin puitteissa tehdään multimediaa Väljän maatilalta, mikä mahdollistaa aikanaan virtuaalisen vierailun tilalle.

Lähiiruoka maistuu monessa ruokapöydässä

Ruralia-instituutin hankkeissa pyritään vahvistamaan luomu- ja lähiiruokaa tuottavien ja tarjoavien yritysten kilpailukykyä. Lähellä tuotettu, paikallinen ruoka on mahdollisuus niin matkailussa kuin julkisella sektorilla.

Luonnonmukaisuus ja paikallisuus matkailuvaltteina

Venäläiset matkailijat ovat tärkeä asiakasryhmä ruokapalvelu- ja elintarvikealan pk-yrityksille. Ruuan ympäristöystävällisyyden ja paikallisuuden viestintä matkailukontekstissa -hankkeessa selvitetään, mitä ruokapalveluja tai elintarvikkeita venäläiset matkailijat ostavat ja miksi.

-Erityisen kiinnostavaa on tutkia, mitä merkitystä ruuan ympäristöystävällisyydellä, luonnonmukaisuudella ja paikallisuudella on matkailijoille, ja miten nämä ominaisuudet näkyvät alueella myytävissä tuotteissa ja palveluissa, toteaa hankkeen koordinaattori Marjo Särkkä-Tirkkonen Ruralia-instituutista.

Kuluttajien arvot, asenteet ja elämäntyyli vaikuttavat entistä enemmän kulutus päätöksiin.

-Olennaista on selvittää, kohtaavatko yrittäjien ja matkailijoiden mielikuvat – ja miten markkinointia tulisi jatkossa kohdentaa, Särkkä-Tirkkonen painottaa.

Tutkimuksen tuloksia käytetään markkinoinnin kehittämisen lisäksi ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden tekniseen ja toiminnalliseen kehittämiseen ja testaukseen. Hankkeessa kehitetäänkin kokonaisvaltainen toimintakonsepti pk-yritysten tuotekehitykselle ja tuoteviestinnälle.

Hankkeessa on mukana 12 yritystä. Kaksivuotista hanketta koordinoi Ruralia-instituutti, ja muita toteuttajia ovat Aalto-yliopiston kauppakorkeakoulun Pienyrityskeskus, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT, Mikkeli sekä Mikkelin ammattikorkeakoulu. Hanke saa rahoitusta Tekesin Sapuska – Kansainvälistä liiketoimintaa elintarvikkeista 2008–2012 –ohjelmasta.

Luomu- ja lähiiruokaa myös ammattikeittiöihin

Maakunnallista luomu- ja lähiiruokaa yhteistyössä ammattikeittiöille (MAUKAS) -hankkeessa tartutaan puolestaan julkisen sektorin, erityisesti julkisten ammattikeitti-



öiden mahdollisuuksiin luomu- ja lähiruoan tarjoajana.

-Kartoitamme raaka-aineiden saatavuuden, nykyisen tuotevalikoiman sekä julkisen sektorin tarpeet ja vaatimukset lähi- ja luomuruokatuotteille, kertoo hankkeen projektipäällikkö Hanna-Maija Väisänen Ruralia-instituutista.

Hankkeen toiminnalle onkin luonteenomaista asiakaslähtöisyys. Samalla hankkeessa mukana olevat luomu- ja lähi-ruokayrittäjät pääsevät mukaan uusien tuotteiden kehittämiseen yhdessä koko ketjun kanssa.

-Vaikka päätavoitteenamme on parantaa eteläsavolaisen luomu- ja lähiuokaket-

jun kilpailukykyä, hankkeessa kehitettävä Luomua pelloilta pöytään -konsepti voidaan monistaa käyttöön valtakunnallisesti, muistuttaa Väisänen.

Etelä-Savossa on 777 julkista suurkeittiötä, joissa tarjotaan vuosittain noin 25 miljoonaa annosta. Ruralia-instituutin tutkimusjohtaja Hannu Törmän kehittämän RegFin-mallin avulla selvitetään julkisen sektorin ostojen aluetaloudelliset vaikutukset.

Kaksivuotista hanketta rahoittaa Etelä-Savon ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.

Teksti ja kuvat **Antero Heikkinen**

Etelä-Savossa elintarviketoimijat hyvin verkottuneita

Luumukuntana Juva on maakunnan edelläkävijä

Juvan kunta on ollut mukana erilaisissa luomuhankkeissa lähes 30 vuoden ajan. Kunnanjohtaja **Heikki Laukkasen** mielestä Partala oli ensimmäinen ja tietenkin hyvin tärkeä kumppani parin vuosikymmenen ajan.

– Juvan kunta tahtoo olla rakentamassa vahvaa luomuketjua ja kunnan rooli on ennen kaikkea osaamisen varmistaminen luomutoimijoille. Haluamme pitää ruokaa vahvasti osana kunnan menestystekijänä. Hyvä maukas, lähiruoka, luomuruoka ovat meidän kehittämisen ytimessä, Laukkanen korostaa.

Juvalaisiksi luomun edelläkävijöiksi hän nimeää **Martti ja Annukka Talvelan** Inkilänhovissa sekä **Merja ja Matti Jaatisen** Sappion tilalta, jonka erinomaista luomuleipää saa ainakin paikallisista kaupoista.

Ruralian varajohtaja, professori **Pirjo Siiskonen** arvostaa Juvan kunnan aktiivista otetta luomuasioissa ja juvalaisyritysten toimintaa esimerkillisenä.

– Ruraliassa on aikanaan tehty luomumeijeristä selvitys, ja meijeri on vakiovierailukohtemme luomukoulutuksessa. Juvan Luomu on myös yhteistyökumppanimme erityisesti luomukotieläinhankkeissa ja elintarvikehankkeissa.

– Uusi merkittävä avaus on Pajuniemi-konserniin kuuluvan ruokatehtaan toiminnan käynnistyminen viime vuonna.

Vahvuus tuoda käytännön tietoa

Juvan Luomu Oy:n perustaja ja hallituksen jäsen **Nils Grotenfelt** korostaa Ruralian kanssa jo vuosien ajan tehtyä yhteistyötä useissa eri projekteissa, jotka liittyvät tuotekehitykseen ja koulutukseen.

– Ruralian vahvuus on kyky tuoda tieto käytännön tasolle.

– Verkostoituminen on ehdoton edellytys menestymiselle. Pienet toimijat voivat yhdessä olla vahva tekijä, ja kun siihen lisätään tutkimuksen tuki, syntyy vahva osaaminen. Juvan kunta on Grotenfeltin mielestä toimsaan tukenut luomutuotantoa johdonmukaisesti 1980-luvulta asti.

– Siitä on syntynyt vahva alueellinen osaaminen ja maine, ikään kuin brändi, joka on jopa kaupallisesti hyödynnettävissä.

– Kunnan aktiivinen toiminta on osaltaan edesauttanut alueellista kehittymistä luomualalla ja se on ollut yksi ratkaisevista tekijöistä Ruraliankin kehittämisessä.

Kysyntä kasvussa

Grotenfelt uskoo Juvan Luomun kehittyvän yhdeksi vahvimmista vaikuttajista luomuelintarvikesektorilla. Verkottuminen muiden alan osaajien kanssa jatkuu, sekä paikallisesti että valtakunnallisesti.

– Osaaminen alkutuotannossa yhdistettynä pitkään kokemukseen jalostajana tullaan hyödyntämään, jotta luomumaito- raaka-aineen saanti turvataan ja määriä kasvatetaan.



Kruunu Herkkujen Juvan ruokatehtaalla valmistetaan ja pakataan luomuvälisruokia viitenä päivänä viikossa.

Nils Grotenfelt uskoo luomun kysynnän jatkuvuuteen.

– Raaka-ainetta tarvitaan lähivuosiin lisää, sekä maitoa, lihaa että kasvituotteita. Maabrändiryhmän tavoitteet ovat saavutettavissa, mikäli ala hoidetaan ammattimaisesti, johdonmukaisesti ja kuluttajien tarpeita kunnioittaen.

– Uusia tuottajiaakin tarvitaan.

Myönteisyys avainasemassa

Viime vuonna Etelä-Savoon ruokatehtaan perustamisen myötä juurtuneen Pajuniemi-konsernin toimitusjohtaja **Arto Jokisen** arvoissa Kruunuherkkujen ja Pajuniemen kytkökset Ruraliaan ovat vahvat ja lämpimät.

– Ruralia on toiminut verkoston kokoajana ja auttanut meitä löytämään kontakteja ja kumppaneita raaka-aineiden hankinnassa. Olemme yhdessä monissa projekteissa luomun/lähiruuan merkeissä. Arkiset askareemme valitettavan usein estävät meitä näkemästä kaikkia yhteistyömahdollisuuksia.

– Toiveenamme on luomuinstituutin saaminen Mikkeliin Ruralian hoiviin. Etelä-Savon pitää edelleen profiloitua luomuun esimerkkinä muille.

Jokinen on hyvillään ruokatoimijoiden yhteistyöhakuisuudesta Etelä-Savossa.

– Maakunnassa oli onneksemme jo osin valmis verkosto juureksissa, maidossa ja lihassa. Jatkotoimet oli helppo ja nopea saada liikkeelle. Verkoston toimijat ovat olleet positiivisella tavalla samanhenkisiä, jolloin yhteisistä tavoitteista on voitu sopia. Moni asia on saatu nopeasti liikkeelle myös toimivan vaikuttajaverkoston avulla.

Juvan kunta on Arto Jokisen mielestä erittäin myönteisesti kaikissa luomuasioissa mukana.

– Paikallinen henki ja luomumyönteisyys vaikuttivat ratkaisevasti omiin päätöksiimme. Luomun saatavuus Etelä-Savossa ja kunnan aktiivinen rooli ja projektiosaaminen olivat myös meille elintärkeitä asioita. Pajuniemen/Kruunuherkkujen liiketoiminnassa luomu on arvovalinta ja samalla satsaus tulevaisuuteen.

– Haluamme olla edelläkävijöitä ja uranuurtajia ja kasvaa isona luomutuoliksi.

Yhteinen mahdollisuus

Ruokatalo Kruunu Herkkujen toimitusjohtaja **Timo Marttinen** on innoissaan Ruralian kanssa käynnistymässä olevasta Maukas-yhteishankkeesta, jonka avulla yritetään Luomu ja lähiruokaa aktivoida HoReCa-sektorilla.



Juvan Luomumeijerissä valmistetaan ja pakataan luomujogurtteja S- ja K-ryhmän omiin tuotepakkauksiin.

Juvalla luomua

- Luomutiloja 43.
- Luomupeltoja 1 850 hehtaaria, luomutilojen keskimääräinen peltoala on 43 hehtaaria.
- Juvalaisia luomutuotteita ovat luomumaitojalosteet, luomunaudanliha, luomulampaanliha, marja- ja viljajalosteet, mansikka, puutarhamarjat, juurekset, peruna, yrtit, mansikka, vilja, rypsi, ruisleipä, luomuvälisruuat.



– Eteläsavolainen verkostoituminen on jo lyhyellä kokemuksella avannut uusia tavarantoimittajien yhteistyömahdollisuuksia kunnossapidossa ja erilaisissa alueellisissa hankkeissa.

Marttisen mielestä Juvan kunta on selkeästi ja onnistuneesti toiminut luomun eteen ja rakentanut määrätietoisesti luomun strategiaansa ja tunnettua.

– Luomulla on nyt ja varsinkin tulevaisuudessa merkittävä osa Kruunu Herkun toimintaa. Tällä hetkellä luomun osuus tuotannostamme on kymmenisen prosenttia ja se on tarkoitus tuplata parissa vuodessa. Samaan aikaan tavoitteena oleva liikevaihdon tuplaus tarkoittaa luomumyynnin ne-

linkertaistamista. Uskomme, että puhtaita ja lisäaineettomia luomutuotteita ostavien kuluttajien määrä kasvaa jatkuvasti.

Onnistunut käynnistyminen

Arto Jokinen ja Timo Marttinen korostavat Juvan yksikön toiminnan jouhevaa käynnistymistä.

– Olemme saavuttaneet nopeasti korkean 99,6 prosentin toimitusvarmuuden. Samoin toiminnan laatu ja tehokkuus on tavoitetasolla. Meillä on hyvä, ammattitaitoinen ja sitoutunut henkilökunta ja positiivinen tekemisen meininki ja näemme tulevaisuuden varsin valoisana.



Ekoneumin 10-vuotisjuhlassa yhteistä tekemistä ylistivät kunnanjohtaja Heikki Laukkanen, toimitusjohtaja Arto Jokinen, professori Pirjo Siiskonen, luomutuottaja Joel Puhakainen.

Tutkimuskohteena elintarvikkeiden kokonaislaatu

Terveellisten, turvallisten ja laadukkaiden elintarvikkeiden kysyntä on kasvamassa. Erilaiset laatekijät ovat nousseet yhä tärkeämmäksi elintarvikkeen valintakriteeriksi turvallisuuden rinnalle.

Elintarvikkeen laatu voidaan käytännössä määritellä eri tavoin käyttämällä fysikaalisia, kemiallisia ja aistinvaraisia muuttujia. Kiinnostavaa on, että käynnissä olevan laatukseskustelun myötä luomutuotteiden kysyntä on kasvanut nopeasti.

Luonnonmukainen tuotanto käsittää koko elintarvikeketjun pellolta pöytään. Nykyisessä EU-lainsäädännössä (834/2007) ei kuitenkaan oteta merkittävästi kantaa esimerkiksi luomutuotteiden jatkojalostusprosesseihin ja niiden hyväksyttävyyteen. Siksi on todettu tarve kehittää analyysijärjestelmä, joka optimoi tuotanto- ja valmistusprosessin huomioimalla myös ko. prosessiin liittyvät tuotteen kokonaislaatuun vaikuttavat tekijät.

Elintarviketurvallisuuden, aistinvaraisen laadun ja terveellisyiden huomioiva koko elintarvikeketjun kattava analyysi antaa tärkeätä tietoa tuotekehitykselle. Tulevaisuudessa voidaan siten nykyistä paremmin valmistaa kuluttajien odotuksia vastaavia ympäristöystävällisiä, terveellisiä, maukkaita ja turvallisia elintarvikkeita.

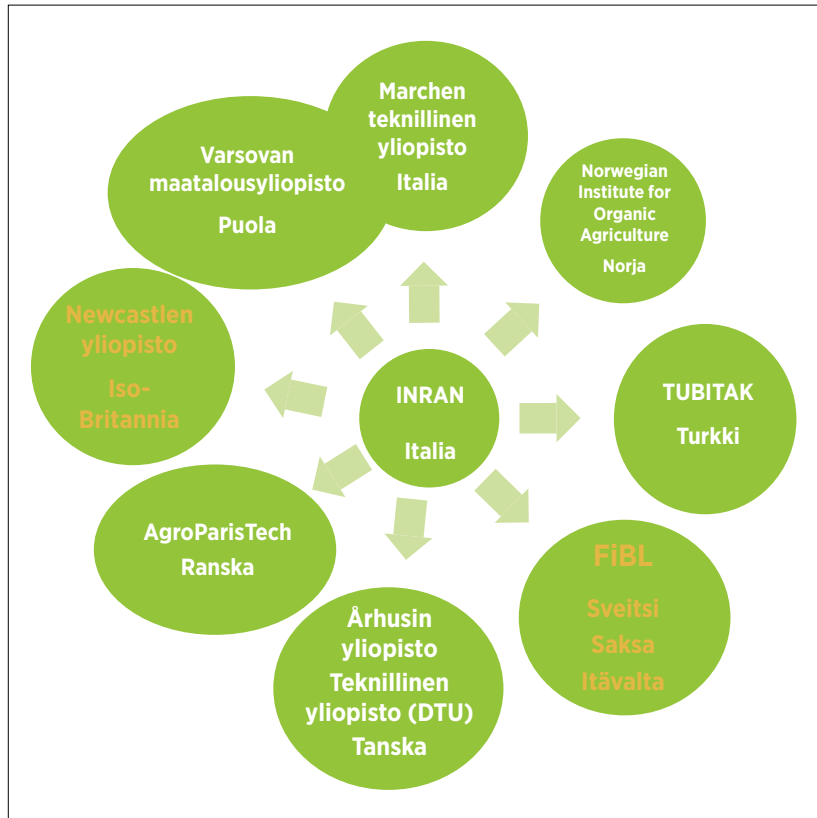
Ruralia-instituutti oli vuosina 2007–2010 mukana 7. puiteohjelman Core Organic/ERANET-tutkimushankkeessa Quality analysis of critical control points within the whole food chain and their impact on food quality, safety and health (QACCP). Hankkeessa oli mukana 14 tutkimus- ja yrityspartneria kahdeksasta eri maasta. Ruralia-instituutti koordinoi alaprojektia 3: QACCP Analysis Processing: Quality-driven distribution and processing chain analysis. Kolmivuotista hanketta rahoitti Suomen osalta Maa- ja metsätalousministeriö.

Tutkimuksessa elintarvikkeen kokonaislaadun kannalta tärkeät tekijät pyrittiin huomioimaan valitsemalla yksi tuote (porkkana) ja yksi prosessi (lastenruokateollisuuden porkkanasose), jota seurattiin koko ketjun osalta, pellolta pöytään. Tavoitteena oli parantaa tuotekohtaista laadunhallintaa tiloilla (aitous/authenticity) ja jatkojalostuksessa (aitous ja kestävä jatkojalostus). Lisäksi tavoitteena oli optimoida luomutuotantoa ja -jatkojalostusta siten, että ravitsemuksen ja terveellisyiden kannalta tärkeiden tekijöiden osuus kuluttajille päätyvissä lopputuotteissa lisääntyy.

Ketjuanalyysin avulla selvitettiin kokonaislaadun kannalta oleelliset yhteydet pellolta pöytään -ketjussa ja luotiin kokonaislaadun huomioiva analyysijärjestelmä (QualityAnalysisCriticalControlPoint). Hankkeen tulokset ovat yleistettävissä myös muihin kasvis- ja luomuelintarvikkeisiin. Hanke loi eri tieteenaloja ja käytännön osaamista yhdistävän eurooppalaisen tutkimuslaitosten verkoston, joka tarjoaa hyvän foorumin luomusektoria koskevissa kansainvälisissä hankkeissa ja tutkimuksissa. Lisätietoa hankkeesta erikoissuunnittelija **Marjo Särkkä-Tirkkonen** ja projektipäällikkö **Hanna-Maija Väisänen** sekä sivustolta <http://www.qaccp.organic-research.org/>.



QACCP-hankkeen loppukokous pidettiin Mikkolissa huhtikuussa 2010. Kuvassa keskellä alarivissä koko hankkeen koordinaattori Johannes Kahl Kasselin yliopistosta. Vasemmalla ylhäällä ensin tutkija Marjo Särkkä-Tirkkonen, ja hänen vieressään projektipäällikkö Hanna-Maija Väisänen Ruralia-instituutista.



Quality analysis of critical control points within the whole food chain and their impact on food quality, safety and health (QACCP) -hankkeen tutkimusverkosto.

Luomu kirkastuu, kun kuluttajien kysymyksiin vastataan

'Luomun kirkastaminen' on ollut viime vuosina esillä luomutuotannon edistämisstrategioissa. Samalla on ajateltu, että muualla maailmassa ilmenevä 'luomubuumi' laajenee Suomeenkin samaan tapaan kuin muutkin 'tu-lokasajatukset'.

Tutkimusten mukaan luomu on monimutkainen tuotekokonaisuus elintarvikemarkkinoilla. Yhtäältä kuluttajat pitävät sitä ekologisena, eläinten hyvinvointia turvaavana tuotantotapana ja tulevaisuuden mahdollisuutena suomalaisessa elintarviketuotannossa. Toisaalta he kysyvät, millainen on luomutuotteiden laatu, jos ei ajatella vain lannoitteita ja torjunta-aineita, vaan sitä, mitä itse tuotteeseen ravitsemuksellisesti sisältyy.

Kuluttajat kohdistavat luomuun myös muita kysymyksiä. Ne koskevat luomutuotteiden hintaa ja ketjun hintarakennetta, luomun tarjoamaa mahdollista ruokaturvaa, luomuketjun luotettavuutta ja kansainvälisen kaupan yhteensopivuutta luomun perusajatuksen kanssa. Tutkimusten mukaan kuluttajat tarvitsevat luomun erityisen laadun "ymmärtämiseksi" tietoaineistoa, jonka pohjalle rakentaa omat käsityksensä. Tähän kuitenkin harva kuluttaja käyttää kovin paljon aikaa.

Elintarvikkeiden 'läpinäkyvyys' on siis tuottajille ja kuluttajille käsitteellisesti hyvin haastavaa. Markkinoilla vallitsee ankara kilpailu huomiosta – oli sen aiheena mikä tahansa. Kuluttajien kysymykset ja niiden lähempi tarkastelu tarjoavat kuitenkin luomulle pitävän lähtökohdan brändin kirkastamiseen. Tutkimuksen tehtävä on syventyä tämän 'ekologisen kommunikaation' avaamiseen niin, että se tukee luomun kehittymistä.

Kestävä ruokajärjestelmä rakentuu ekologisesta tuotannosta ja kulutuksesta, jotka vastaavat toisiaan. Haasteena onkin saada osaavat tuottajat ja osaavat kuluttajat muodostamaan yhdessä toimiva järjestelmä.

Nykyisen ruokajärjestelmän ongelmana voidaan pitää 'ylitarjontaa', jonka vallitessa kulutuskysyntä määrää tuotannon. 'Alituotantoa' tuskin kukaan toivoo, koska silloin tarjonta määrää kysynnän. Nykyisen ruokajärjestelmän kestävyysvajeen korjaaminen 'hyvän sään aikana' edellyttää sekä tuottajilta että kuluttajilta yhteisiä ponnistuksia.

Näihin ponnistuksiin on aihetta, jos maatalousmaan pinta-alasta Suomessa n. 6–7% on luomuviljelyssä ja elintarvikemarkkinoiden arvosta vain n. 1% käytetään luomutuotteiden hankintaan. Kestävän kehityksen mukainen toiminta ei etene elintarvikemarkkinoilla itsestään, vaan sen ohjaaminen vaatii oikeaan osuneita ja pitkäjänteisiä yhteisiä ponnisteluja tavoitteen, kestävä ruokajärjestelmän, toteuttamiseksi.

Tutkija Minna Mikkolan mukaan kestävä ruokajärjestelmä voidaan saada aikaan yhteistoiminnalla ja pitkäjänteisellä työllä – vaikkapa kouluruokailuun.





Espoon Hanasaaressa 22.3.2011 järjestetty Luomupäivä keräsi noin 240 osallistujaa.

Luomupäivät järjesti Luomuliitto ry yhteistyössä Kuule Oy:n, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin, Organic Food Finlandin, Ruoka-Suomi-teemaryhmän, MTT:n, MTK:n Ekoneumin ja EkoCentrian kanssa. Luomupäivät olivat osa Luomutietoa koko ketjulle menekinedistämisen tueksi -hanketta, jota rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö.

Luomu.fi uudistui

Ruralia-instituutin ylläpitämä www.luomu.fi-sivusto uudistui Luomupäivien kynnyksellä. Sivusto jakautuu nyt kahteen osioon: luomu.fi-portaaliin ja luomu.fi-tietopankkiin.

Luomu.fi-portaaliin on koottu käytännönläheistä tietoa luomusta sekä linkkejä luomutiedon lähteille. Kaupalle, ammattiikeittäille, jatkojalostajille ja alkutuottajille on edelleen omat osionsa, joissa paneudutaan tarkemmin kunkin alan erityiskysymyksiin luomun osalta. Luomukouluun kootaan syventävää tietoa luomun eri osa-alueista.

Luomutietopankissa toimitetaan luomualan tutkimuksia, uutisia ja ajankohtaisia tapahtumia, jotka linkitetään luomu.fi-portaalin eri osioihin. Uutiset kootaan myös Luomu.fi-uutiskirjeisiin, jotka jatkossa voi tilata sivuston kautta.

Portaalin uusi värimaailma mukailee Luomupäivillä julkistetun Luomubrändioppaan linjauksia. Sivusto vahvistaa luomualan yhteistä viestiä. Uudistus on osa Luomutietoa koko ketjulle menekinedistämisen tueksi -hanketta, jota rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö.

Teksti ja kuva Anne Hytönen

Luomupäivillä pohdittiin yhteistyön mahdollisuuksia

Maaliskuussa järjestettyjen Luomupäivien teemana oli ”Luomubrändillä kauppaan”. Päivän esityksissä pohdittiin, miten luomun ostamista voidaan helpottaa luomuketjun eri toimijoiden yhteistyöllä.

Luomupäivät avannut Luomuliitto ry:n puheenjohtaja **Jaakko Nuutila** totesi, että Luomupäivillä ollaan yhdessä mahdollistamassa suomalaisen luomun tulevaisuutta. Puheenvuoroissa korostuivat luomuelintarvikeketjun eri toimijoiden välinen yhteistyö ja niiden mahdollisuudet, joita tarkasteltiinkin useista eri näkökulmista.

Pro Luomu ry:n puheenjohtaja **Ilkka Alarodun** mukaan luomulla on hetkensä nyt.

- Yhteistyö ja tahtotila ovat olemassa, vain tekeminen on jäljellä, rohkaisi Alarotu. Ruokakeskustelu on nyt vilkkaampaa kuin aikaisemmin ja ruoka on noussut sosiaalisen kanssakäymisen keskiöön. Luomun todettiin antavan vastauksen kuluttajan kaipaamaan muutokseen.

- Luomulla on tarina, jonka kehtaa kertoa, muistutti Nuutila. – Tulevaisuus ei rakennu päivässä, se on ensin suunniteltava hyvin.

Hankeyhteistyön yhteinen välietappi

Luomutietoa koko ketjulle menekinedistämisen tueksi -hankkeen toimijoille Luomupäivät oli yhteinen merkkipaalu. Hankkeet suunnittelivat Luomupäiviä yhteistyössä tiiviissä yhteistyössä, ja monet hankkeiden toimenpiteet oli ajoitettu juuri Luomupäiviin. Kurmakka Oy:n luomuesitteet ja -julisteet olivat jaossa Luomupäivillä, ja Luomupäivillä julkistettiin Kuule Oy:n Luomu brändiksi ja kauppaan -hankkeessa suunniteltu Luomun brändiopus. Oppaan kokoamiseen osallistui kattava edustus luomualan eri toimijoista. Myös kaikki hankeyhteistyökumppanit olivat mukana työryhmässä, heidän joukossaan erikoissuunnittelija **Jukka Rajala** ja tiedottaja **Anne Hytönen** Ruralia-instituutista. Pysyvällä tavalla hankeyhteistyö konkreetisoituu **www.luomu.fi**-sivuston uudistusprojektissa, jonka ensimmäinen vaihe oli tähdätty Luomupäiviin. Uudistettu portaali tarjoaa alustan eri toimijoiden tuottamille materiaaleille, tapahtumille ja luomuun liittyville uutisille. Esimerkiksi Luomun brändiopus ja Kurmakan esitteet ja julkaisut ovat ladattavissa sivustolta.



Luomupaneelia Seinäjoella vetänyt Ruralia-instituutin johtaja Sami Kurki (vas.) sai panelistit innostumaan luomukeskusteluun. Panelisteina olivat Elisa Niemi (vas.), Hannu Haapala, Åsa Alanko, Jari Mäntylä sekä kuvasta puuttuvat Martti Marttala ja Hannu Uusihonko.

Teksti ja Kuva Pasi Komulainen

Luomun hyödyt tunnistetaan, mutta rahoituksen ja uskon puute vaivaa

Luomu on kestävä tuotantoa, josta koituu hyötyä niin ympäristölle, ihmisille kuin eläimille. Luomu ei riistä luontoa ja kuluttaja saa suuhunsa terveellistä ja puhdasta ruokaa. Luomutuotanto Suomessa laahaa kuitenkin selvästi perässä esimerkiksi Keski-Euroopan maista. Luomuviljelyyn ei helpolla lähdetä, koska siitä viljelijälle käteen jäävä hinta on liian alhainen. Myöskään luomun tutkimukseen ja tuotekehitykseen ei tahdo löytyä euroja. Näihin päätelmiin tultiin Seinäjoella helmikuussa pidetyssä Luomupaneelissa, joka järjestettiin Food & Life –messujen yhteydessä Areena-hallissa.

Panelisteihin kuuluneen Domretorin toimitusjohtajan **Åsa Alangon** mielestä luomua pystytään valmistamaan kätevästi, mutta kuluttajat eivät ole valmiita maksamaan tuotteesta, jos se on tuplasti kalliimpi. Usean panelistin mukaan parikymmentä prosenttia olisi sopiva ero tavalliseen ruokaan verrattuna.

- Hinta tulee aina ensimmäisenä kuluttajan käyttäytymistä määrittävänä tekijänä. Vaikka tutkimuksissa vastataan toisin, niin käytännössä hinta se on joka ensimmäisenä vaikuttaa, väittää markkinointipäällikkö **Martti Marttala** Etelä-Pohjanmaan Osuuskaupasta.

Kuluttajakäyttäytymiseen panelistit hakivat ratkaisuja muun muassa nuorten avulla.

- Nuorille pitäisi järjestää koulussa luomupäiviä, ja tätä luomuviestiä he voisivat kotiinsa vanhemmilleen, toimitusjohtaja **Jari Mäntylä** Kauhajoen Laatualuepureista sanoi. Åsa Alangon mukaan etenkin valmisruokapuolelle pitäisi saada enemmän luomutuotteita, sillä nuoret ostavat paljon mahdollisimman valmiita tuotteita.

Luomu ei ole Luomuliiton toiminnanjohtaja **Elisan Niemen** mukaan vain nuorten asia, sillä 22 prosenttia suomalaisista käyttää säännöllisesti luomua.

Kylähullun leima luomusta

Luomuviljelijä **Hannu Uusihongon** mukaan yhteiskunnalta ei ole löytynyt riittävästi luomu-uskoa. Uusihonko on joutunut tekemään kaiken kehitystyön itse.

- Hidasta hommaa se on ollut. Välillä on kylähulluksikin leimattu kokeilujeni takia, hän naurahtaa.

Nimikaima tutkimusjohtaja **Hannu Haapala** Seinäjoen ammattikorkeakoulusta allekirjoittaa sen, kuinka vähän yhteiskunta satsaa luomuun.

- Rahoitusta ei ole ollut saatavilla luomun tutkimiseen, vaikka halua siihen olisi ollut. Meillä ei ole löytynyt kunnan menetelmiä tuottaa luomutuotteita laajamittaisesti, Haapala toteaa.

Jos yhteiskunnalta luomu-uskoa ei ole riittävästi löytynyt, niin panelisteilta on. Kaikki panelistit arvioivat, että vuoteen 2030 mennessä Suomen peltopinta-alasta on luomua yli 10 prosenttia. Nyt luku on 7 prosenttia.

- Luomuliiton tavoitteen mukaan puolet pelloista on luomua vuonna 2030, Elisa Niemi toteaa.

Paneelin vetäjänä toiminut Ruralia-instituutin johtaja **Sami Kurki** muistutti luomun kasvupotentiaaliin liittyen, että myös luomun markkinointiin ja viestintään on panostettava jatkossa.



Luomu.fi-portaalin uudistunut etusivu.



Alatalo, Raija

- tuotekehittäjä
- Maukas – maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiölle -hanke, Laadukasta liiketoimintaa luonnosta -hanke
- asiantuntemus: luomu- ja lähiruoan tuotekehitysprosessit



Iivonen, Sari

- tutkimuskoordinaattori, MMT
- Luonnonvarat ja elintarvikkeet -ryhmän esimies
- Tutkimuksella kilpailukykyä (TUKI) -hanke, VIHTA + monet muut ryhmän hankkeet
- asiantuntemus: kasvien stressifysiologia, kasvien ravinnetalous, metsänuudistaminen, taimituotanto



Avikainen, Hanna

- projektisuunnittelija, (kasvipatologia)
- kasvitautiasiantuntemus Vihannesketjun kehittäminen VIKKE ja VIHTA – Vihannestilojen kannattavuuden kehittäminen tautien ja lannoituksen hallinnalla -hankkeissa
- asiantuntemus: kasvitautit, kasvitautien biologinen torjunta



Mikkola, Minna

- tutkijatohtori, MMT (oppiaine?)
- SEED – Pystyvyyden kehittäminen ruokakasvatuksen avulla -hankkeen tutkija (Suomen Akatemia)
- asiantuntemus: kestävä ruokaketju, yritysten taloudelliset suhteet, työntekijöiden hyvinvointi, ruokapalvelut ja kauppa kestävästä kulutuksesta mahdollistajana



Hakala, Harri

- verkko-opetuskoordinaattori, MMM (ympäristönsuojelutiede)
- Luomutietoa uudella toimintamallilla -hanke, verkko-opetuksen ja muun verkon käytön opetus ja ohjaus, verkkomateriaalien tuotannon koordinoiti
- asiantuntemus: verkkopedagogiikka, ympäristönsuojelu



Mynttinen, Ritva

- koulutussuunnittelija, MMM (puutarhatiede), artesaani
- Eco Studies –erikoistumisopinnot suunnittelu
- asiantuntemus: luonnonmukainen maa- ja elintarviketalous sekä puutarhatuotanto, Green Care, koulutussuunnittelu



Hytönen, Anne

- tiedottaja, VTM (viestintä), media-assistentti
- Luomutietoa koko ketjulle menekinedistämisen tueksi – hankkeen projektipäällikkö
- luomun ja kestävä kehityksen tiedotus, luomu.fi-portaalin ylläpito



Mäkinen-Hankamäki, Sari

- projektipäällikkö, MMM
- Ekoneum ry:n toiminnanjohtaja
- asiantuntemus: luomu- ja lähiruoka, RuokaSuomi-teemaryhmän Etelä-Savon vastuhenkilö, ILME-hanke, Yritys-Suomi-toiminta, Maakunnallinen elintarvikealan strategiatyö ja elintarviketutkimuskoordinaatio



Piirainen, Anne

- projektipäällikkö, puutarhuri, luontokartoittajaopiskelija
- Vihannesketjun kehittäminen Vikke-hanke, Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin -hanke, GLOBALGAP-HeVi-strategian selvityshanke, GLOBALG.A.P -konsultointi
- Kasvinsuojelu (hyönteiset), avomaavihannesviljely, luomuviljely, GLOBALGAP (Hedelmät ja vihannekset-standardi), alkutuotannon kehittämissankkeet



Rajala, Jukka

- erikoissuunnittelija, agronomi
- Luomutietoa uudella toimintamallilla -hanke, Luomu.fi-sivusto, erityisesti luomutietopankki
- asiantuntemus: luonnonmukainen maa- ja elintarviketalous



Särkkä-Tirkkonen, Marjo

- erikoissuunnittelija, ETM
- Elintarvikealan tutkimus- ja kehittämishankkeiden suunnittelu, toteutus ja koordinoiti
- Asiantuntemus: Elintarvike-teknologia, luomujatkojalostus, tuotekehitys, alkuperäasiat (esim. EU:n nimisuoja-järjestelmä), hygieniaoasaminen (osaamistestaaajastatus), koulutus



Tuominen, Riina

- suunnittelija, insinööri (amk), ympäristö- ja terveystekniikka
- Aitoja makuja -alustoiminta, Ekoneum-toiminta, Erinomais-ta Etelä-Savosta -lähiruokaoppaan päivittäminen, suomalaisen lihan ja lihatuotteiden laatuun liittyvien tutkimustulosten kokoaminen, Etelä-Savon pk-elintarvikeyritysten imagon parantaminen ja lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen (ILME) -hanke
- asiantuntemus: alueen luomu- ja lähiruokayritykset ja -tuotteet, luomu- ja lähituotteiden käytön edistäminen



Siiskonen, Pirjo

- varajohtaja, professori, VTT
- Luomu ja kestävä kehitys -ryhmän esimies
- asiantuntemus: maaseudun kehitys ja kehittäminen, maaseutuyrittäjyys, maaseudun naiset, luomu ja kestävä kehitys



Väisänen, Hanna-Maija

- projektipäällikkö, insinööri (amk)
- Maukas – maakunnallista luomu- ja lähiruokaa yhteistyössä ammattikeittiölle -hanke
- asiantuntemus: luomun turvallisuus ja laatu, elintarvikehygieniä

Luomukoulutusta Ruraliassa

Tulossa syksystä 2011 alkaen valtakunnallisena koulutuksena

ECO STUDIES -erikoistumisopinnot (30 op)

Monimuotoista, ajankohtaista, virkistävää opiskelua luonnonmukaisesta maa- ja elintarviketaloudesta sekä kestävästä kehityksestä korkeakoulutetuille.



Lisätietoja: www.helsinki.fi/ruralia/koulutus/eco
ja koulutussuunnittelija Ritva Mynttistä,
s-posti ritva.mynttinen@helsinki.fi, puh. 044 590 6832.



NEW OPPORTUNITIES FOR CO-OPERATIVES

ICA Global Research Conference 24.-27.8.2011 – Mikkeli, Finland

Kansainvälisen osuustoimintaliiton ICA:n tutkimuskonferenssi kokoaa yhteen osuustoiminnan tutkijat, asiantuntijat, käytännön toimijat sekä osuustoiminnallisesta toimintatavasta kiinnostuneet ympäri maailmaa.



Kolmepäiväisen konferenssin kaksi ensimmäistä päivää on varattu luennoille ja interaktiivisille työpajoille, ja kolmantena päivänä on vuorossa ekskursio Tampereelle. Konferenssin iltaohjelmassa on luvassa mukavaa yhdessäoloa kesäisessä Mikkeliissä ja Saimaan rannalla.

Varmista paikkasi ja ilmoittaudu **20.6.2011 mennessä**, niin pääset mukaan edullisemmalla hinnalla.

Tervetuloa kuuntelemaan ja keskustelemaan osuustoiminnan uusista mahdollisuuksista!

Lisätietoja konferenssin [www-sivuilta](http://www.helsinki.fi/ruralia/ica2011/index.htm)
www.helsinki.fi/ruralia/ica2011/index.htm

Rucolassa opitaan sosiaalisen median avulla

Rucola -hankkeen (Rural Collaboration in Learning Activities) toinen hankekoukous järjestettiin Seinäjoella 8.-9.3.2011. Pohjanmaalle oli saapunut hankkeen parissa työskenteleviä ihmisiä Islannista ja Ruotsista. Ruralia-instituutti on hankkeessa mukana ja toteuttaa projektia paikallisten Leader-ryhmien kanssa.

Kaksivuotisessa Rucola-hankkeessa pyritään käyttämään hyväksi sosiaalista mediaa oppimis- ja opetustarkoituksessa. Hanke pyrkii tukemaan sosiaalisen

median ja Web-2 -pohjaan luotuja internetin sovellusmuotoja elinikäisen oppimisen perspektiivistä. Hankkeessa pyritään myös edistämään eri alojen välistä yhteistyötä ja verkostoitumista erityyppisten ryhmien sekä eri alalla toimivien ihmisten välillä. Hankkeessa on tällä hetkellä meneillään kuusi erityyppistä sosiaalisen median käytön mahdollisuuksia toteuttavaa paikallistason prosessia, jotka tukevat aluekehityksessä oppimista sosiaalisen median avulla.



Pro Luomu ry:n perustamiskokouksessa 22.3.2011 oli mukana vaikuttava joukko luomualan toimijoita.

Pro Luomu ry perustettiin

Yhdistyksen tavoitteena on edistää Suomen luomualan tavoitteellista kehitystä ja kasvua. Luomualan keskeistä ongelmaa, kysynnän ja tarjonnan koostamista, ryhdytään nyt ratkomaan ketjun entistä tiiviimmällä yhteistyöllä.

Pro Luomun perustajajäsenet ovat Maa- ja metsätaloustuottajien Keskusliitto MTK, ruotsinkielinen tuottajajärjestö SLC, Luomuliitto, Siipikarjaliitto, Biodynaaminen yhdistys, SOK, Ruokakesko, Päivittäistavarakauppa ry, Pajuniemi, Krunex, Ikaalisten Luomu, Ravintola Gastone, Kurmakka Organic Food ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti.

Yhdistyksen puheenjohtajaksi valittiin Ilkka Alarotu (SOK). Muita hallituksen jäseniä ovat Arto Jokinen (Pajuniemi), Marja-Riitta Kottila (EkoCentria), Minna Kurunsaari (Ruokakesko), Jukka Markkanen (MTK), Marja Nuora (OrganicFood Finland), Jaakko Nuutila (Luomuliitto) ja Pirjo Siiskonen (Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti).

Yhdistyksen perustamista ehdotti luomualan organisoitumisyöryhmä, johon kuului myös Ruralia-instituutin erikoissuunnittelija Jukka Rajala.

Kummiprofessori aloitti Ruraliassa

Professori **Iiro Jussila** aloitti Mikkelin yliopistokeskuksen kummiprofessorina 1.10.2010. Lappeenrannan teknillisen yliopiston (LUT) nimeämä kummiprofessori keskittyy erityisesti tutkimushenkilöstön kehittämiseen. Kummiprofessorin toimintaa tukee myös Mikkelin yliopistokeskus.

Professori Jussilan erityisosaamisaloja ovat osuustoiminta, perheyrittäjäisyys ja psykologinen omistajuus. Kyseisistä aihepiireistä hän on julkaissut yli 50 tieteellistä artikkelia ja konferenssipaperia. Psykologisesta omistajuudesta Jussilalta ilmestyy kesällä kansainvälisille markkinoille suunnattu kirja.

Jussila on lukuisten jatko-opiskelijoidensa aktiivinen sparraaja ja antaa mielellään oppinsa toisten käyttöön. Huhtikuussa hän oli Etelä-Amerikassa edistämässä perheyrittäjä tutkimuksen kehittämistä luennoiden alueen yliopistoväelle tutkimustyön saloista.

Ruralian Mikkelin yksikössä kummiprofessori on jo pitänyt kaksi koulutusiltaa, joissa on käsitelty mm. tutkimusaukkojen tunnistamista sekä kontribuution osoittamista. Koulutukset jatkuvat. Luennot ovat avoimia kaikille yliopistokeskuksen toimijoille.



Kummiprofessori Iiro Jussila palaa tutuille seuduille. Taustalla professorin entinen opinahjo, Mikkelin yhteiskoulun lukio, nykyinen Mikkelin lukio.

Innovaatioympäristöjen asiantuntijoita koulutetaan

Innoventurer -valmennusohjelma innovaatioympäristöjen asiantuntijoille käynnistyi helmikuussa 2011 neljättä kertaa Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin toimesta.

Valmennusohjelma on nyt kohdennettu Innovaatio ja osaaminen -verkoston jäsenalueille. Vuonna 2011 osallistujia on 25 eri puolelta Suomea. Valitut henkilöt työskentelevät innovaatiotoiminnan tuki- ja kehittämissä tehtävissä.

Valmennusohjelman tavoitteena on alueiden innovaatioympäristöjen kehittäjien henkilökohtaisen kehittämistyön kyvykkyyden lisääminen ja verkostoitumisen parantaminen.

Valmennusohjelman koostuu viidestä eri lähipäiväjaksoista, jotka pidetään joko Tampereella tai Helsingissä. Lähipäivillä tarkastellaan innovaatiotoimintaa teoreettisemmalla tasolla asiantuntija-alustusten ja osallistujien keskinäisen verkostoitumisen sekä innovaatiotoimintaan liittyvien kokemusten jakamisen myötä.

Nimityksiä

Ruralia-instituutti, Mikkeli

Luonnonvarat ja elintarvikkeet -TIK-ryhmän johtajana Mikkelin yksikössä on 1.1.2011 aloittanut tutkimuskoordinaattori, MMT, **Sari Iivonen**. Tehtävä on 5-vuotinen. Luonnonvarat ja elintarvikkeet -TIK-ryhmä muodostettiin yhdistämällä Luonnonvara-ala ja bioenergia- sekä Elintarvikeala -ryhmät. Sari Iivonen toimi aikaisemmin Luonnonvara-ala ja bioenergia -ryhmän vetäjänä ja projektipäällikkönä.



Osuustoiminta, yhteisötalous ja yrittäjyys -TIK-ryhmän johtajana Mikkelin yksikössä aloitti 1.4.2011 tutkimusjohtaja, OTT, **Hagen Henry**. Hän seuraa tehtävässään tutkimusjohtaja, VTT, Tapani Köppää, joka jäi eläkkeelle tammikuussa 2011. Hagen Henry siirtyi Mikkeliin Genevestä, missä hän on toiminut ILO:n osuustoimintajaoksen päällikkönä vuodesta 2007 lähtien. Hagen Henry on syntynyt Saksassa ja hänen perheeseensä kuuluvat vaimo sekä 4 aikuista lasta.



Ruralia-instituutti, Seinäjoki

ELL **Annette Brockmann** on aloittanut projektipäällikkönä 17.1.2011 Ruralia-instituutin Seinäjoen toimintayksikössä. Hän työskentelee tutkimuksessa *Clostridium perfringens* ja kuolioiden suolistotulehdus suomalaisilla tuotantokalkkunoilla. Työnkuvaan kuuluu määritellä mahdollisia kuolioiselle suolistotulehdukselle altistavia tekijöitä ja saavuttaa laajempi ymmärtämys taudista. Brockmann on aiemmin työskennellyt muun muassa Helsingin ja Seinäjoen Evirassa sekä on hoitanut kunnaneläinlääkärin sijaisuuksia.



FM **Aana Vainio** on aloittanut 14.2.2011 projektipäällikkönä Ruralia-instituutin Seinäjoen toimintayksikössä luonnon- ja maisemanhoitotöiden koulutuksen kehittämishankkeessa. Työnkuvaan kuuluu yhtenäistää ympäristötöiden täydennyskoulutusta ja ympäristöalan osaamista yhteistyössä ja verkostoitumista edistää kaikkien alalla toimivien kanssa. Aiemmin Vainio on ollut töissä muun muassa Järvisen ammatinstituutissa Alajärvellä, Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisessä tiedekunnassa Viikissä ja MTT:ssä.





Ruralia-instituutti 2010

Hankkeet

- 79 tutkimus- ja innovaatiotoiminnan hanketta
- 28 koulutushanketta

Koulutus

- 1 330 opetustuntia perusopetusta
- 589 opetustuntia täydennyskoulutusta
- 264 opetustuntia avointa yliopisto-opetusta

Raportit ja julkaisut

- 21 kpl

Henkilöstö

- 70,6 htv, josta akateemiset asiantuntijat 50,8 htv sekä hallinto ja tukitoimet 19,8 htv
- tutkijakoulutettujen osuus 13 htv

Kokonaisrahoitus

- 5,02 miljoonaa euroa

Ruralian luomujulkaisuja

Ilmari Schepel: Luonnonmukaisen viljelyn tekniikka. 1994

Ilmari Schepel: Luonnonmukaisen tuotannon ympäristöarvot. 1994

Jukka Rajala: Luonnonmukainen maatalous. 1995

Helena Krötzl: Parresta pihattoon. Naudan lajinmukainen käyttäminen rakentamisen perustana. 1995

Rea Peltola ym.: Ympäristötaloudellisesti kestävä maatalouden mahdollisuudet Mikkelin läänissä. 1995

Lea-Elina Nikkilä - Tanja Holme: Luomun lumo. Luonnon monimuotoisuus ja maatalouden tuotantomenetelmät. 1995

Michael Rist ym.: Nautojen lajinmukainen hoito. 1996

Ilmari Schepel: Torjunnan teho? Kemiallisen kasvinsuojelun vaikutus ympäristökuormitukseen ja luonnon monimuotoisuuteen. 1996

Heli Castrén: Kotieläinten käyttäytyminen ja hyvinvointi. 1997

Bernhard Hörning ym.: Sikojen lajinmukainen hoito. 1997

Helena Krötzl: Lajinmukaiset karsinat. Sian lajinmukainen käyttäytyminen rakentamisen perustana. 1997

Vesa Kallio: Luomu EU-Suomessa. Luonnonmukainen tuotanto viljelijöiden selviytymiskeinona maatalouden muutoksessa. 1998

Ulla Roiha - Timo Nieminen: Luomunautojen terveys ja hyvinvointi. 1999

Ilmari Schepel: Luomun koneet ja laitteet. 2000

Hyvinvointi-indeksin testaaminen. 2000

Ulla Roiha: Luomulehmien hyvinvointi Etelä-Savossa. 2000

Jukka Rajala: Luonnonmukainen maatalous. 2004

Laura Seppänen: Learning Challenges in Organic Vegetable Farming: An Activity Theoretical Study of On-Farm Practices. 2004

Laura Seppänen - Esa Aro-Heinilä - Juha Helenius ym.: Paikallinen ruokajärjestelmä: Ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. 2006

Minna Mikkola: Social dynamics for sustainable food systems. Actors' orientations towards sustainability in primary production and public consumption. 2011.

Lisäksi oppaita, työkirjoja ja muuta oppimateriaalia.

Lisätietoja: www.helsinki.fi/ruralia/luomu/luomujulkaisut.htm